

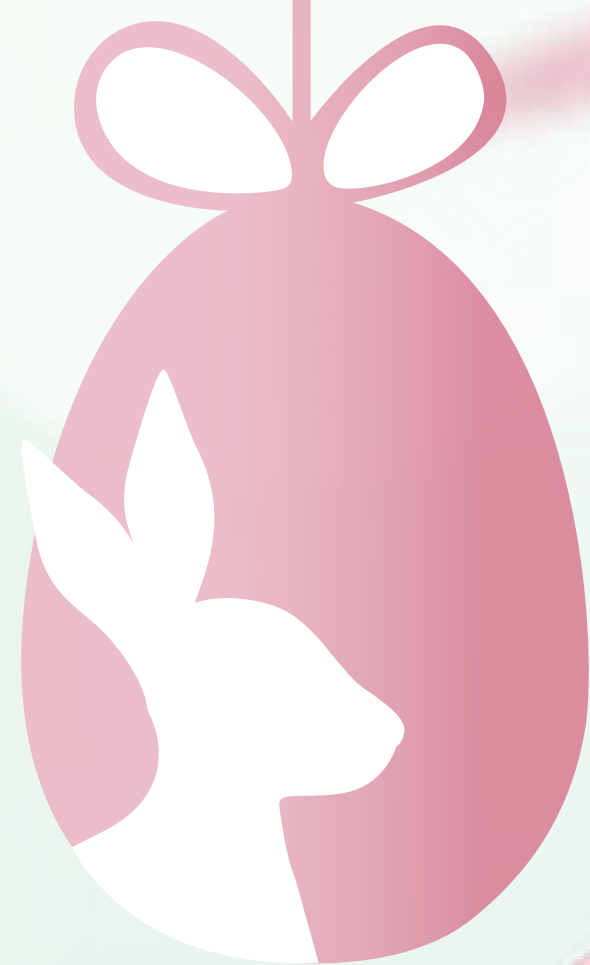


LA CUCINA DI
CREMA

PASQUA

Menu





I colori della Primavera

Pan brioche alla curcuma con formaggio Blu 61

Pan brioche agli spinaci con trota salmonata e marinata

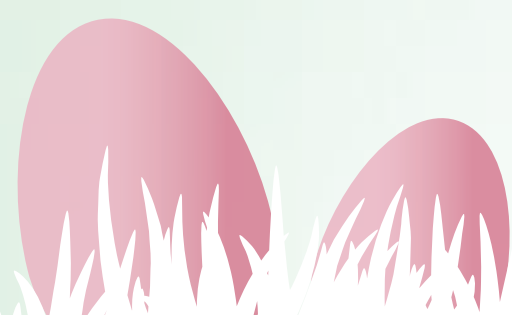
Pan brioche alla rapa rossa con tartare di manzo

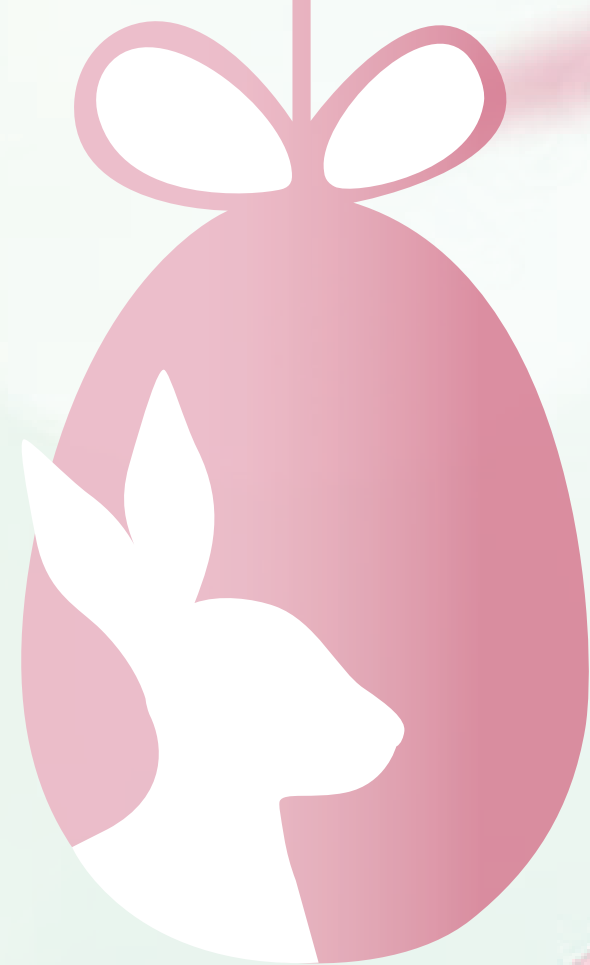
La Terra incontra il Mare

Insalatina di piovra, asparagi verdi e capperi
con polvere di pancetta affumicata

Il Protagonista del Momento

Crema di asparagi bianchi
con gamberi scottati e mimosa d'uovo





L'eleganza della Tradizione

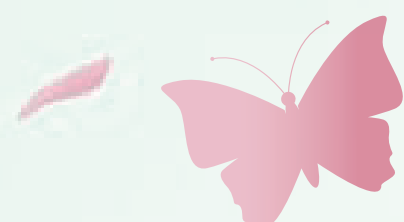
Tortelli farciti di agnello e verdure al burro e timo limonato
su crema di broccolo verde, lamelle di Imbriago
e zeste di limone

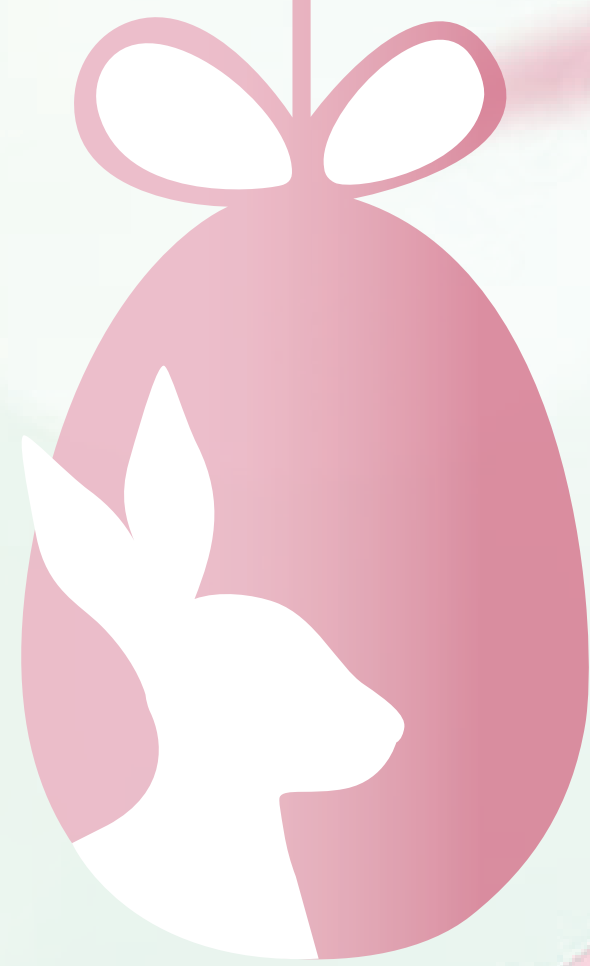
Scrigno di Faraona

Faraona con cuore di erbe di campo
accompagnata da patate al forno e carciofi al prezzemolo

Una Boccata d'aria fresca

Semifreddo al pistacchio
su salsa al caramello salato
con onde di cioccolato bianco





Vini della Selezione I Tesori di Crema

Acqua naturale e frizzante
Caffè con correzioni

€ 68.00 a persona

Per i gruppi superiori a nr. 5 persone
è richiesta una caparra confirmatoria del 20%

Prenota il tuo Tavolo

T. 0422 776042 - info@lacucinadicrema.it

Via Montello, 9 - 31040 Giavera del M.llo (TV)



LA CUCINA DI
CREMA